

## **RESPONSABILIDADE SOCIAL EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE REFEIÇÕES EM RUAS E EM SHOPPING NA ZONA OESTE DA CIDADE DE SÃO PAULO**

Maria Klara Valente C dos S Alves (IC) , Mônica Glória Neumann Spinelli (Orientador)

PIBIC Mackenzie

### **RESUMO**

O setor de produção de alimentos vem crescendo cada vez mais, sendo capaz de impactar a sustentabilidade em seus aspectos ambientais, econômicos e sociais. O objetivo do trabalho foi avaliar a adesão aos preceitos da responsabilidade social nos estabelecimentos produtores de refeições (EPRs) em ruas e shopping da zona oeste de São Paulo-SP. Metodologia: Foi realizado um estudo de delineamento transversal, com análise quanti qualitativa, realizado em estabelecimentos produtores de refeições da zona Oeste, com base em informações prestadas por gestores das unidades que aceitaram responder ao questionário editado no Google Forms®. Resultados: Grande parte dos estabelecimentos se atentam às questões ambientais, como coleta seletiva e destinação de óleo, porém, alguns aspectos sociais como relação com colaboradores e gestão de pessoas não estavam sendo realizadas da maneira mais adequada. Além disso, notou-se que houve demissões e redução de salário durante o início da pandemia, porém no período da pesquisa ambos aspectos estavam voltando a normalidade, com recontração de funcionários e salário voltando aos valores anteriores. Conclusão: Nota-se a importância da aplicação de práticas sustentáveis no setor de produção alimentar, principalmente em questões sociais, como por exemplo capacitação de funcionários, gestão de pessoas e compras com produtores locais. Apesar de alguns aspectos ambientais e sociais já serem implementadas dentro dos EPRs, diversos pontos podem ser melhorados e padronizados, principalmente quando entendemos a importância de tais práticas sustentáveis para que não sejam comprometidos os recursos naturais e as necessidades dos indivíduos ao longo prazo. Vale ressaltar, que dentro do ambiente de produção alimentar, o Nutricionista é o profissional adequado para aplicar estratégias eficientes, com intuito de alcançar tais objetivos, porém sem comprometer o funcionamento adequado de tais ambientes.

Palavras-chave: Sustentabilidade. Estabelecimentos Produtores de Refeições. Social.

### **ABSTRACT**

The food production sector has been growing and able to impact sustainability in its environmental, economic and social aspects. The objective of this study was to evaluate the adherence to the precepts of social responsibility in food producing establishments (FPE) in

streets and shopping mall in the west zone of São Paulo-SP. Methodology: A cross-sectional study with quantitative qualitative analysis was carried out in food-producing units in the west zone, based on information provided by managers of the units who agreed to answer the questionnaire edited in Google Forms®. Results: Most establishments pay attention to environmental issues, such as selective collection and disposal of oil, however, some social aspects such as relationship with employees and people management were not being carried out in the most appropriate way. In addition, it was noted that there were layoffs and salary reductions during the beginning of the pandemic, but in the research period both aspects were returning to normal, with rehiring of employees and salary returning to previous values. Conclusion: The importance of applying sustainable practices in the food production sector is noticeable, especially in social issues, such as employee training, people management, and purchasing from local producers. Although some environmental and social aspects are already implemented in the FPEs, several points can be improved and standardized, especially when we understand the importance of such sustainable practices so that natural resources and the needs of individuals are not compromised in the long term. It is worth mentioning that within the food production environment, the Nutritionist is the appropriate professional to apply efficient strategies in order to achieve such goals, but without compromising the proper functioning of such environments. Keywords: Sustainability. Food Production Establishments. Social.

## 1. INTRODUÇÃO

O ambiente de produção de alimentos é um setor que merece grande atenção quando se fala em sustentabilidade, por sua influência na geração de empregos diretos e indiretos, pela movimentação de grandes quantidades de alimentos, gastos com água e energia e grande produção de resíduos que degradam a qualidade do meio ambiente. Com isso, este setor é capaz de impactar não somente nos aspectos ambientais, mas também nos econômicos e sociais.

É sabido que, para a realização do processamento de refeições com excelência tornam-se imprescindíveis o desenvolvimento de fornecedores, a escolha da matéria-prima, cardápios e processos sustentáveis na produção de alimentos, controle do desperdício e manejo de resíduos, gestão adequada de pessoas, garantia para condições favoráveis de trabalho, capacitação e atendimento às necessidades dos colaboradores e de suas famílias, além da preocupação com o entorno do estabelecimento, pois dessa forma fica mais exequível a implantação de práticas sustentáveis e de responsabilidade social.

Devido ao atual cenário, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a adesão aos preceitos da responsabilidade social em estabelecimentos produtores de refeições em ruas e em *shopping* na zona oeste de São Paulo-SP.

## 2. REFERENCIAL TEÓRICO

Quando se pensa em sustentabilidade, torna-se imprescindível a compreensão do equilíbrio entre os aspectos ambientais, sociais e econômicos, que incluem o uso de recursos naturais, condições de vida dos indivíduos e produção e consumo, respectivamente (NASCIMENTO, 2012; HELLER & KEOLEIAN, 2015).

No âmbito de serviços de alimentação, diversas práticas são de suma importância para a contribuição desse equilíbrio entre os pilares envolvidos no tripé da sustentabilidade, já que em tal ambiente ocorrem práticas que abrangem desde segurança alimentar até a gestão de pessoas. Além do mais, vale ressaltar que como consequência dessas condutas, o setor acaba sendo responsável por impactos ambientais como consumo de água e emissão de gases (CAVALLI, BARLETTTO, SALAY, 2007; LLACH et al, 2014 ; MAYNARD et al, 2020;).

Assim, faz-se necessária uma atenção especial às condutas sustentáveis realizadas pelos setores de alimentação, e para que isso ocorra é importante compreender os processos presentes na produção de alimentos, como: processamento, comercialização, utilização de contaminantes, biodiversidade, consumo variado e mão-de-obra envolvida nesse processo (STRANBURG, JAHNO, 2017; ABREU, SPINELLI, PINTO, 2019).

Consequente, é importante ter ciência com respeito ao aspecto social, por estar presente entre as principais causas de agressões ambientais. Logo, sendo um tema de grande relevância quando se trata de sustentabilidade. Com isso, vale ressaltar que além dos compromissos por parte das empresas com qualidade das refeições, lucros e desperdícios, a responsabilidade social e a sustentabilidade também merecem notoriedade (NASCIMENTO, 2012; PERRAMON et al, 2013).

Com objetivo de cumprir com práticas de sustentabilidade social, baseadas em igualdade, justiça social e democracia, é relevante buscar parcerias com bancos de alimentos, monitorar desperdícios e comprar alimentos de produtores ecológicos. Essas são formas de cumprir com o compromisso funcional do RH, bem como qualificação e remuneração igualitária, oportunidade a grupos minoritários, redistribuição dos excedentes alimentares e participação em causas sociais (GODOY, 2011).

O setor de alimentação no Brasil é um mercado em crescimento, e segundo dados da Associação Brasileira das Empresas de Refeições (ABERC), no ano de 2020, este forneceu mais de 22 milhões de refeições/dia e empregou mais de 250.000 funcionários (ABERC, 2020).

Contudo, essa grande produção de refeições vem acompanhada de uma larga geração de resíduos, advinda das embalagens de produtos utilizados na produção, rejeitos alimentares do processamento e sobras e restos de alimentos, entre outros. Como consequência, há um grande desperdício alimentar, estando o Brasil entre os dez maiores países de desperdício alimentar do mundo, com um descarte diário de cerca de 40 mil toneladas de lixo, ou seja, 30% do total produzido, gerando assim a necessidade de uma gestão adequada (AUGUSTINI et al, 2008; COLLARES, FIGUEIREDO, 2012; FAO, 2020).

Ademais, estudos mostraram que apesar da ISO 14000 estabelecer padrões para ações sustentáveis e diretrizes para obtenção de certificação, seu uso pode ser dificultado por não esclarecer como essas informações devem ser avaliadas nos ambientes de produção de alimentos, além de haver um custo para certificar. Como consequência disso, há no Brasil uma escassez de restaurantes com práticas sustentáveis (STRASBURG, JAHNO, 2017; MAYNARD et al, 2020).

Apesar de todas as práticas nos processos de produção impactarem diretamente na sustentabilidade ambiental, vale ressaltar que a saúde e o bem-estar dos funcionários é também de suma importância nesse aspecto, já que a ausência de programas de alimentação, noções de motivação, satisfação e segurança no trabalho são capazes de causar grande prejuízo na qualidade de vida e de serviço dos mesmos (SILVA, BEZERRA, 2019).

Além disso, a partir do dia 11 de março de 2020, foi declarado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) o andamento de uma pandemia denominada COVID-19, que desde então promoveu uma nova dinâmica e mudanças no mercado de trabalho, gerados principalmente por conta da necessidade de um distanciamento social. Logo, vale ressaltar que durante o isolamento social, houve mudanças substanciais a respeito dos empregados formais e informais, principalmente no setor alimentício, tendo início do crescimento de demissões principalmente nos setores como hotelaria, bares e restaurantes. Todavia, ocorreu o aumento de entregas de refeições realizadas por meio das plataformas virtuais, que por um lado contribuiu para o cumprimento do isolamento social, mas aumentou a vulnerabilidade dos entregadores, que além de trabalharem na linha de frente de exposição ao SARS-CoV-2, prestavam serviços informalmente (COSTA, 2020 ; OLIVEIRA, ABRANCHES, LANA, 2020).

Portanto, no que diz respeito à sustentabilidade social, é de suma importância entender todos os aspectos envolvidos dentro de uma rede de produção de refeições, já que tais prejuízos vão contra a erradicação de desigualdade e bem-estar dos indivíduos, e da comunidade ao seu redor, impactando também em prejuízos ambientais (NASCIMENTO, 2012; NÓBREGA, VEIROS, ROCHA, 2019).

Considerando a importância da responsabilidade social em empresas, diversas mudanças influenciam para resultados consideráveis nesse sentido. Um estudo realizado em um restaurante universitário mostrou que a capacitação de colaboradores com o intuito de conscientização do desperdício, foi capaz de reduzir em 53% as sobras do balcão de distribuição, com um impacto positivo em relação ao desperdício alimentar. A doação para bancos de alimentos são iniciativas importantes na prática da sustentabilidade social, já que em nosso país a fome afeta um grande contingente da população (BORGES et al, 2019 ; FAO, 2020).

É importante ressaltar que o crescimento desse mercado impacta em diversos aspectos presentes no tripé da sustentabilidade: econômicos no que diz respeito à geração de empregos, sociais através de responsabilidades com colaboradores e instituições sociais e ambientais na realização de práticas no dia-a-dia que sejam ecológicas e visem evitar o desperdício. Pensando nisso, a gestão adequada durante a cadeia de reserva do óleo, onde ocorre a recolha do material por empresas ou indivíduos cadastrados, pode auxiliar tanto na geração de empregos, sendo socialmente sustentável, como no desenvolvimento de subprodutos como biodiesel e sabão, auxiliando no aspecto ambiental (HARMON; GERALD, 2007; PEREGRIN, 2011; MATIAS et al, 2013).

Bem como os aspectos citados, a segurança alimentar de colaboradores nos restaurantes é de grande relevância, já que o tipo de refeição a estes servida deve atender às necessidades nutricionais, auxiliando no seu bem-estar e saúde. Além de que, diminuem a prevalência de doenças causadas por carência nutricional ou dietas inadequadas, que estão entre objetivos para um mundo mais sustentável (ONU, 2018; CAVALCANTI, et al, 2020).

### 3. METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de delineamento transversal, com análise quanti qualitativa, realizado em Estabelecimentos Produtores de Refeições, localizados na Zona Oeste do município de São Paulo. Dentre os estabelecimentos selecionados encontraram-se: 14, com salão de consumo, de um *shopping* de categoria intermediária (agrupando lojas de departamentos, lojas populares e lojas de grife) e 20 de estabelecimentos de rua (variando entre atendimento a público específico residente na região, ou estabelecimentos para atendimento a indivíduos que trabalhem na região).

A proposta metodológica fundamentou-se na aplicação de um questionário sobre sustentabilidade social, que deveria ser respondido pelo gestor do Estabelecimento Produtor de Refeições, contendo questões sobre gestão de resíduos, parcerias sociais, gestão de pessoas e mudanças consequentes da Pandemia Covid-19.

Foram considerados critérios de inclusão: ser um estabelecimento de rua produtor de refeições, localizado na Zona Oeste de São Paulo, no perímetro entre as ruas Vupabussu – Pinheiros e Avenida Rebouças e estabelecimentos com salão de consumo do *shopping* mais próximo a esse perímetro. Além disso, o aceite do gestor em participar da pesquisa e disponibilidade para responder ao questionário. Para aplicação dos questionários foram realizadas visitas presenciais e/ou solicitação para que fossem respondidos *online*, quando não havia possibilidade de responder no momento.

Dentre os critérios de exclusão: ser um café ou bar/bebidas, não vender refeições e não ter salão de consumação.

A não participação na pesquisa se deu principalmente pela recusa da assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido.

O questionário, foi constituído por 24 questões distribuídas em 3 temas diferentes: tema 1) coleta seletiva, doações, parcerias sociais (7 questões); tema 2) relações com os colaboradores (13 questões); tema 3) alterações das operações em função da pandemia COVID-19 (4 questões). Foram feitas questões fechadas, com alternativas “SIM”, “NÃO”, “NA (não se aplica)”, “SISTEMA MISTO”(para a existência de carteira assinada) e questões abertas para maior detalhamento da resposta e com a possibilidade da pessoa responder “NÃO SEI INFORMAR”.

Os dados foram tabulados no programa Excel e os resultados foram analisados por meio de estatística descritiva.

Cumpramos esclarecer que este trabalho faz parte de um projeto de pesquisa maior intitulado “Avaliação da Gestão de Sustentabilidade em Estabelecimentos Produtores de Refeições”, que foi submetido à aprovação ética - CAAE 51523521.4.0000.0084.

#### **4. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Foram visitadas 34 unidades produtoras de refeições comerciais diversas, que atendem um público variado na zona Oeste do município de São Paulo, sendo todos com salão de consumação. Dentre as UPRs visitadas, 14 unidades no shopping e 20 unidades de estabelecimentos de rua, sendo que no total 16 aceitaram participar da pesquisa, sendo 50% (n=8) de Shopping e 50% (n=8) de estabelecimentos de rua.

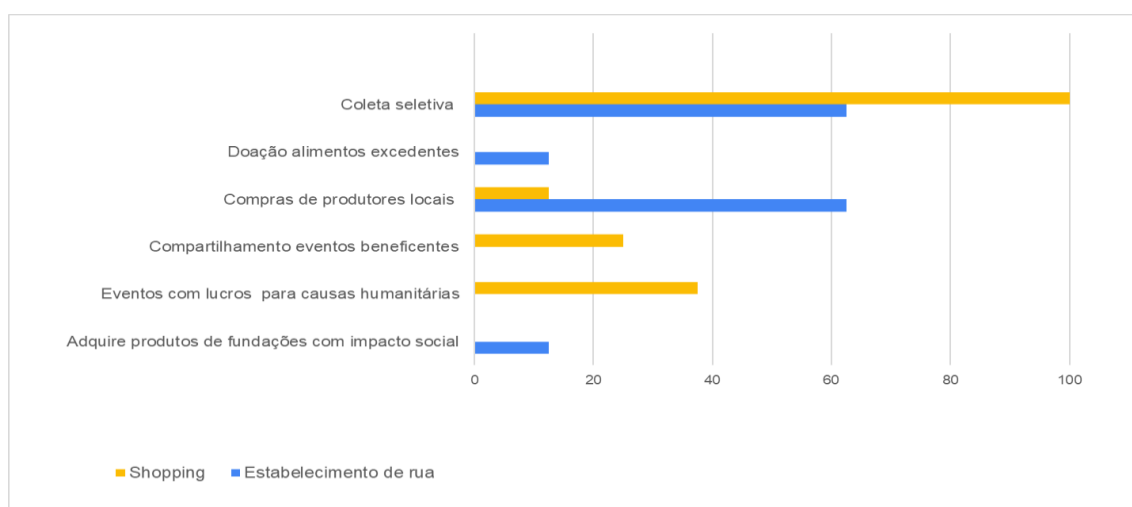
Dentre os restaurantes visitados, as recusas em participar da pesquisa foram justificadas principalmente pela necessidade de assinatura do termo livre esclarecido. Outro ponto relevante diz respeito aos estabelecimentos de rua, que quando o profissional presente era o proprietário a adesão foi maior, principalmente dentre os estabelecimentos com viés mais sustentável.

Em relação à diversidade do cardápio, dos restaurantes visitados, 100% dos estabelecimentos pesquisados no *shopping* apresentavam mais de 30 opções no cardápio, já entre os estabelecimentos de rua 37,5% apresentavam entre 10 e 20 opções e os demais 62,5% mais de 30.

A respeito do número de refeições servidas diariamente, os valores variaram significativamente, em média os de shopping serviam em média 320 refeições ( $\pm 272$  DP) e de rua 164 refeições ( $\pm 247$  DP).

Qualquer ação para o meio ambiente beneficia a comunidade como um todo. O Gráfico 1, exibe o resultado das questões referentes aos excedentes de alimentos, como práticas de coleta seletiva e/ou doações além das informações a respeito de compra com produtores locais ou de organizações com cunho social e/ou causas humanitárias.

Gráfico 1 – EPRs (em %) que praticam coleta seletiva, doações e parcerias sociais. São Paulo, 2022.



Em relação aos aspectos relacionados à coleta seletiva (Gráfico 1), o resultado mostrou-se mais positivo nos estabelecimentos do *shopping*, visto que esse já apresenta suas próprias práticas de viés sustentável.

A coleta seletiva é extremamente relevante dentro de ambientes produtores de refeições, já que o setor, por sua grande quantidade de produção, é capaz de gerar impactos importantes no meio ambiente. Segundo Santos (2012), apesar do Brasil vir aumentando sua quantidade de reciclagem ano a ano, a coleta ainda é incipiente no País, sendo necessária também a diminuição de resíduos gerados pela sociedade atual.

Além disso, é importante considerar que quando não realizada a coleta seletiva de forma adequada, os resíduos não tratados trazem malefícios não somente para o meio ambiente, mas também afetando a saúde pública, pois seu contato com animais e pessoas podem ocasionar a proliferação de enfermidades (BRASIL, 2017).

Em relação à doação de excedentes alimentares, os estabelecimentos de *shopping* não realizavam tal prática, o que pode ocorrer tanto por não ser autorizado pelo estabelecimento, como por não haver sobra alimentar no dia-a-dia. Já nos estabelecimentos

de rua, apesar de uma pequena porcentagem realizar a prática, o resultado também foi praticamente insignificante.

Ressalta-se que a compra de produtores locais nos estabelecimentos situados no *shopping* foi significativamente baixa (12,5%), já entre os estabelecimentos de rua os valores foram mais positivos (62,5%), conforme observa-se no Gráfico 1.

Segundo Chaves e Freixa (2015), uma das formas dos estabelecimentos produtores de refeições aumentarem suas práticas sustentáveis é por meio da compra com pequenos produtores das comunidades locais, que segundo o conceito trabalhado pela filosofia *Slow Food*, é uma maneira de estabelecer conexões entre o prato e o planeta.

Com relação às parcerias sociais os resultados foram pouco expressivos, uma minoria ocorreu nos estabelecimentos de *shopping*, e entre os estabelecimentos de rua não houve nem compartilhamento do local para eventos beneficentes, nem doação de lucros para causas humanitárias.

As parcerias sociais, frutos de alianças entre as Organizações da Sociedade Civil – OSCs, que têm um papel de extrema pertinência e relevância na sociedade brasileira, nascem do ideal de um grupo de pessoas para atuarem em áreas diversas, tais como: saúde, educação, assistência social, direitos humanos, com o objetivo de resolver, ou pelo menos, de atenuar problemas que, muitas vezes, estão fora do alcance do primeiro setor (Estado) e do segundo setor (Mercado). Para tal, dependem do apoio com ações sociais e de recursos advindos das parcerias públicas e, especialmente, das privadas (RAIZARO, 2019).

Uma ação já bem consolidada entre os produtores de refeições, se refere à doação do óleo de cozinha utilizado ou a sua troca por produtos de limpeza ou equipamentos de proteção individual (EPIs). Todas unidades com excedentes utilizam esses tipos de parceria. A coleta correta traz benefícios sociais, econômicos e ambientais, transformando o óleo que já não pode ter uso culinário em biodiesel, sabão, tintas e outros produtos

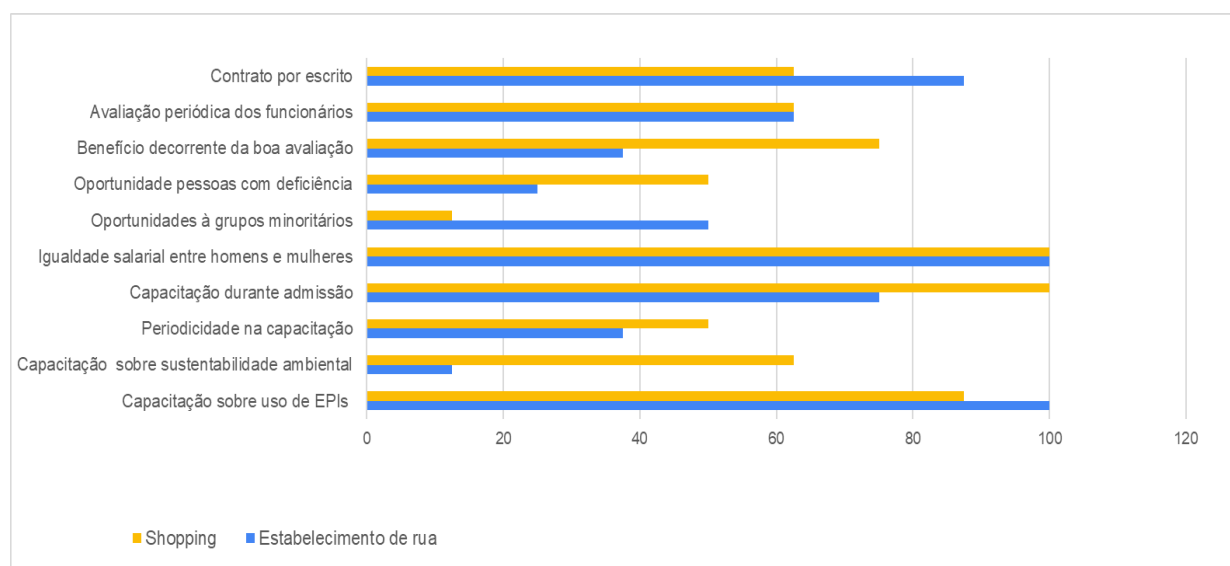
Tais resultados referentes ao destino do óleo de cozinha, vão ao encontro de estudos que mostraram a consciência ambiental no que diz respeito ao descarte adequado, sendo recolhidos de forma que além de beneficiarem o meio ambiente e desenvolver subprodutos, são capazes de gerar empregos (MATIAS et al, 2013; POSPISCHEK; SPINELLI; MATIAS, 2014).

Pensando em sustentabilidade social, tal prática é de suma importância, visto que além de beneficiar o meio ambiente, sua doação ou logística reversa é capaz de gerar empregos e lucros a pequenas empresas que são responsáveis por realizá-las.

A boa gestão dos recursos humanos em um estabelecimento produtor de refeições é de extrema importância, uma vez que os funcionários são a sua força do trabalho que é, na maior parte das vezes, totalmente artesanal. Cuidar bem dos colaboradores, num regime de trabalho justo, é garantir a sustentabilidade social destes, de suas respectivas famílias e do bom funcionamento do restaurante.

No Gráfico 2, são avaliadas questões com relação aos colaboradores, suas formas de contratos, avaliações realizadas, oportunidades para diversos grupos e capacitações com intuito de assegurar a segurança dos mesmos.

Gráfico 2 - Relações com os colaboradores. São Paulo, 2022.



A respeito da relação com os colaboradores, foi observado em ambos os segmentos pesquisados (Gráfico 2), que a maioria dos funcionários trabalhavam com carteira assinada e nos estabelecimentos de rua parte deles no sistema misto. Tal resultado ocorre quando há grande variabilidade do número de refeições nos estabelecimentos de rua, que por necessidade de mão-de-obra extra em dias específicos, contratam *freelancers* ou cooperativados, diferente do que ocorre no *shopping*, que têm um número de refeições mais constante.

Outro dado importante, diz respeito aos estabelecimentos serem unânimes ao aderir à igualdade salarial entre homens e mulheres. Tal dado chamou atenção, considerando que estatísticas da Organização Internacional do Trabalho (OIT, 2016) mostraram que naqueles

anos a desigualdade salarial ainda ocorria para 23%, e que a mulher trabalhava até duas horas a mais que o homem.

De acordo com as informações prestadas, observaram-se poucas oportunidades para pessoas com deficiência e grupos minoritários, mostrando uma carência no aspecto social no que diz respeito a inclusão.

De acordo com Vote LGBT+ 2020, durante a pandemia, a população LGBTQIA+ apresentou uma taxa de desemprego de 21,6%. Deste total 44,3% tiveram as atividades paralisadas e 24% perderam o emprego, sendo possível observar o grau de vulnerabilidade de tal grupo, que de acordo com os resultados observados também mostraram uma menor oportunidade para o mercado de trabalho estudado.

O destino inadequado dos excedentes alimentares impacta na sustentabilidade social, quando se observa um grande volume de lixo gerado em um País com grande vulnerabilidade social, em que muitos não têm o mínimo para se alimentar. Para tal, é imprescindível que se estabeleçam várias estratégias de sustentabilidade ambiental, entre elas a capacitação dos funcionários. A respeito desta, dentre os estabelecimentos de *shoppings* a maioria informou que a faz, já grande parte dos estabelecimentos de rua referiu não realizar. No primeiro caso, observou-se um maior número, possivelmente por ocorrer devido às normas do *shopping*, que é um local com intuito de ser sustentável, aplicando diversas práticas no dia a dia e incluindo orientações para as unidades produtoras de refeições do local.

A realização de capacitação de funcionários é de suma importância, já que a mesma é capaz de facilitar para que todas as práticas sejam realizadas de forma correta, além disso, a mesma é capaz de garantir a segurança e saúde dos colaboradores, que com treinamentos adequados são mais aptos a realizar tarefas do dia a dia, bem como uso adequado de EPIs, que tem como objetivos prezar pela segurança dos mesmos.

A utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) serve como prevenção a acidentes de trabalho e segurança aos colaboradores durante o exercício de suas atividades. O treinamento de colaboradores para que haja conscientização e utilização correta de tais equipamentos deve ser contínuo (TIBURCIO et al., 2020).

Dentre as práticas de capacitação e incentivos aos colaboradores, vale citar que para que isso ocorra, faz-se necessária a gestão adequada de pessoas, conhecendo as necessidades dos funcionários motivando-os e desenvolvendo-os de forma a manter a organização do ambiente, segurança e saúde dos trabalhos (VENÂNCIO et al, 2014).

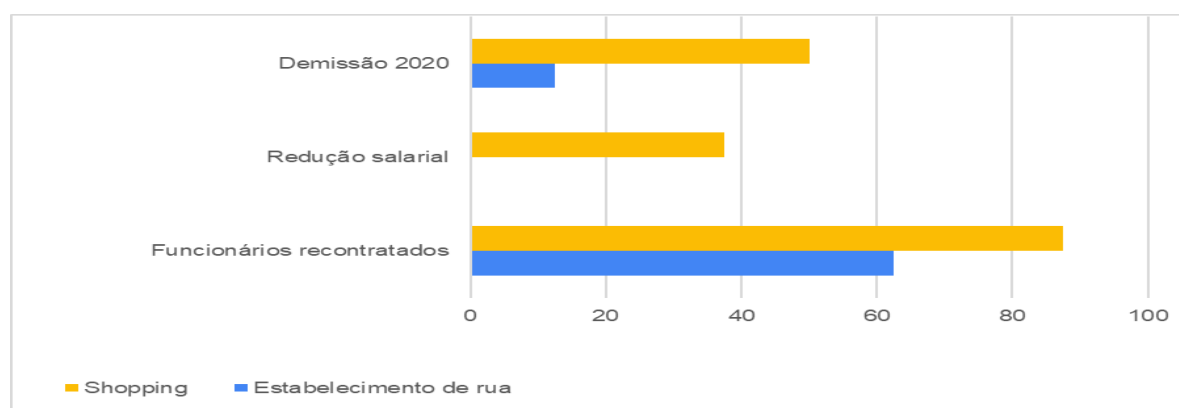
No que diz respeito as áreas de atuação do nutricionista que estão regulamentadas pela Resolução 600, estão previstas competências na promoção de ações com incentivo ao desenvolvimento sustentável em todas suas áreas de atuação, sendo as unidades produtoras

de refeições um ambiente propício para a implementação de tais práticas advindas do profissional da área (BRASIL, 2018).

Por isso, a certificação adequada, levando-se em consideração o contexto do País em questão pode facilitar para que haja maior segurança para os colaboradores, e para que as práticas sustentáveis sejam colocadas em práticas da melhor forma possível.

O período da pandemia - COVID-19 alterou tanto as dinâmicas de trabalho quanto as relações trabalhistas. Os estabelecimentos produtores de refeições sentiram a necessidade de mudanças de suas práticas. Com isso, houve alterações estruturais com demissões e alterações de salários. O Gráfico 3 avaliou estas questões durante este período.

Gráfico 3 - Alterações contratuais ocorridas em % durante o período da pandemia de COVID-19. São Paulo, 2022.



A Alimentação Fora do Lar é um dos segmentos que mais emprega no Brasil. Segundo dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, o setor congrega um milhão de negócios e gera seis milhões de empregos diretos em todo o país. O setor foi um dos mais atingidos pela pandemia da COVID -19, com fechamentos e restrições intermitentes ao funcionamento em todo o país por quase dois anos. Dos estabelecimentos, 355 mil fecharam as portas em definitivo e mais de 1,2 milhão de trabalhadores perderam seus empregos nesse período (ABRASEL, s/d).

Observa-se no Gráfico 3, que dentre as demissões durante o início do isolamento social em 2020, os estabelecimentos de rua demitiram um número menor de funcionários e nenhum salário foi reduzido, enquanto os resultados para estabelecimentos do *shopping* foram maiores tanto para demissões como no que diz respeito às reduções salariais, decorrente do seu fechamento. Desse total, metade retornou ao valor do salário anterior, após a reabertura dos estabelecimentos.

Considerando que o grupo de colaboradores estudados faziam parte do setor de alimentação, vale considerar que essa informação vai ao encontro de informações da Organização Internacional do Trabalho (OIT), informando que as primeiras demissões consequentes da pandemia ocorreriam entre aqueles com trabalho mais precário, como terceirizados, balconistas, garçons e funcionários de cozinhas. Apesar de o momento pandêmico atingir economicamente a todos, ressalta-se que tais grupos populacionais passaram por uma maior vulnerabilidade socioeconômica, sendo afetados tanto pelo risco de demissão como pela redução de seus rendimentos (OIT, 2020; PAIVA, et al, 2016).

Além disso, notou-se que apesar da ocorrência de demissões e diminuições salariais durante o isolamento social, foi informado que diversos estabelecimentos estavam realizando novas contratações e os salários haviam retornado ao valor anterior.

## **5. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

É evidente a importância da aplicação de práticas sustentáveis no setor de produção de alimentos, considerando o seu grande impacto no meio ambiente e em questões econômicas e sociais.

Pensando nisso, ações que visem uma melhora ao meio ambiente podem e devem ser realizadas diariamente dentro das UPRs, porém, para que isso ocorra de maneira adequada, vale ressaltar que os colaboradores devem estar preparados para tal função. Com isso, quando pensamos no tripé da sustentabilidade, no momento de colocá-la em prática, é extremamente necessário correlacionar tais aspectos da melhor forma possível, e nesse caso, para que as mudanças sejam realizadas adequadamente, o treinamento, incentivo e capacitação adequada de colaboradores é um ponto a ser considerado, pois com as ferramentas adequadas e bem-estar no ambiente de trabalho, os colaboradores são capazes de fazer com que o funcionamento adequado do local ocorra com maior excelência.

Outro ponto importante, e que deve ser ressaltado, é a discrepância dos aspectos ambientais nos estabelecimentos presentes no shopping e aqueles estabelecimentos de rua, já que no primeiro caso havia um certo padrão de práticas ambientais, que pode estar relacionado ao seguimento do *shopping* com viés sustentável, mostrando que orientações adequadas aos funcionários podem ser eficientes.

Pensando nas possíveis mudanças necessárias dentro do ambiente de produção alimentar, vale ressaltar a importância do Nutricionista, considerando-o o profissional adequado para implementar estratégias importantes e que possam além de manter o nível de qualidade das UPRs, possam alcançar objetivos mais sustentáveis no local. Além de que, tal profissional é capaz de gerenciar e aplicar diversas técnicas com intuito de diminuir os

excedentes alimentares, ou até mesmo orientar o melhor destino, já que os resultados se mostraram negativos quando questionados a respeito da doação de tais excedentes.

Há necessidade de legislações mais específicas e claras para a certificação de restaurantes com viés sustentável, para que além de servir como incentivo aos mesmos, seja possível uma padronização de práticas que possam ser incorporadas para todos, levando em consideração a realidade do país e suas legislações quanto a uma sociedade mais justa e mais sustentável.

## 6. REFERÊNCIAS

ABERC – Associação Brasileira das empresas de refeições. **Mercado Real**. [s.n]. 2020. Disponível em: <<https://aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>> . Acesso em: 17 mar 2021.

ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Disponível em: <https://abrase.com.br/abrase/perfil-da-abrase/>. Acesso em: 18 agosto 2022.

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 7. ed. São Paulo: Metha. 2019. 416 p.

AUGUSTINI, V.C.M.; KISHIMOTO, P.; TESCARO, T.C.; ALMEIDA, F.Q.A. **Avaliação do Índice de Resto-Ingesta e sobras em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba/SP**. 2008. 110 p. Tese (Estudante de Nutrição) – Universidade Estadual Paulista. Botucatu, 2008. Disponível em: [https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/avaliacao\\_indice\\_resto-ingesta.pdf](https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/avaliacao_indice_resto-ingesta.pdf) . Acesso em: 30 mar 2021.

BARTHICHOTO, M.; MATIAS, A.C.G.; SPINELLI, M.G.N.; ABREU, E.S. Responsabilidade ambiental: perfil das práticas de sustentabilidade desenvolvidas em unidades produtoras de refeições do bairro de Higienópolis, município de São Paulo. **Qualit@s Revista Eletrônica**, São Paulo, v. 14, n. 1, p. 1-12, jan. 2013.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Manual de Impactos Ambientais**. Disponível em:<[http://www.mma.gov.br/estruturas/sqa\\_pnla/\\_arquivos/manual\\_bnb.pdf](http://www.mma.gov.br/estruturas/sqa_pnla/_arquivos/manual_bnb.pdf)>. Acesso em: 15 set 2017.

BRASIL. **Ministério da Saúde**. Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõem Brasília, DF, 2018. BRASIL.

BORGES, M.P., SOUZA, L.H.R., PINHO, S., PINHO, L. Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário. **Eng Sanit Ambient**. Montes Claros, v.24, n.4, pp. 843-848, ago. 2019.

CAVALLI, S. B.; SALAY, E. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. **Rev. Nutr.**, Campinas , v. 20, n. 6, p. 657-667, dec. 2007 .

CHAVES, G; FREIXA, D. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Eds. Rio de Janeiro: Senac, 2015, 300 p.

COLLARES, L.G.T.; FIGUEIREDO, V.O. Gestão de resíduos sólidos gerados na produção de refeições. **Nutrição em Pauta**, São Paulo, v. 114, p. 19-24, 2012.

COSTA, S. S. Pandemia e desemprego no Brasil. **Rev. Adm. Pública**, Rio de Janeiro, v.54, n.4, p.969-978, ago 2020.

FAO - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. [s.n.]. 2020. Disponível em: <http://www.fao.org/americas/noticias/ver/pt/c/239394/>. Acesso em: 20 mar 2021.

GODOY, J. B. de. **Qualidade e responsabilidade social: implantação de um sistema de gestão integrado em uma empresa do ramo de bares e restaurantes**. 2011. 43 f. Monografia (Especialização) - Curso de Gestão Integrada da Qualidade, Meio Ambiente, Segurança e Saúde no Trabalho e Responsabilidade Social,, Centro Universitário Senac, Bauru, 2011.

GUILHERME, R. C, et al. Alimentação do Trabalhador: uma avaliação em indústrias no nordeste do Brasil. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro , v. 25, n. 10, p. 4013-4020, out 2020 .

HARMON, A.H.; GERALD, B.L. Position of the American Dietetic Association: Food and Nutrition Professionals Can Implement Practices to Conserve Natural Resources and Support Ecological Sustainability. . **Journal of the American Dietetic Association**. [s.n.] v. 107, n. 6, 2007, p. 1033-1043.

HELLER, M.C.; KEOLEIAN, G.A. Greenhouse Gas Emission Estimates of U.S. Dietary Choices and Food Loss. **J. Ind. Ecol.** [s.n] v. 19, n. 3, 2015, p. 337-519.

LLACH, J.; PERRAMON, J.; ALONSO-ALMEIDA, M.D.M.; BAGUR-FEMENÍAS, L. Joint impact of quality and environmental practices on firm performance in small service businesses: An empirical study of restaurants. **J. Clean. Prod.** [s.n] v. 44, 2013, p. 96–104.

MARTINELLI, S. S.; CAVALLI, S.B. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. *Ciência e Saúde Coletiva*. [s.n.] v. 24, n. 11, p. 4251-4262, nov 2019.

NASCIMENTO, E. P. Trajetória da sustentabilidade: do ambiental ao social, do social ao econômico. **Estudos Avançados**. Brasília, v. 26, n. 74, 2012, p. 51-64.

NÓBREGA, F.; VEIROS, M.; ROCHA, A. Análise dos Aspetos Ambientais em Unidades de Alimentação Coletiva dos Serviços de Ação Social da Universidade do Porto. **Acta Portuguesa de Nutrição**. Portugal, n. 19, p. 42-48, out 2019.

OLIVEIRA, T.C.; ABRANCHES, M.V.; LANA, R.M. (In)Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 36, n. 4, 2020.

ONU. **Organização das Nações Unidas. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável**. 2018. Disponível em: <<https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>> Acesso em: 15 Abr 2021.

PEREGRIN, T. Sustainability in Foodservice Operations: An Update. **Journal of the American Dietetic Association**, [s.n.], n. 9, sep 2011, p. 1286-1294.

POSPISCHEK, V.S.; SPINELLI, M.G.N.; MATIAS, A.C.G. Avaliação de ações de sustentabilidade ambiental em restaurantes comerciais localizados no município de São Paulo. **Demetra**. São Paulo, v. 9, n. 2, p. 595-611, 2014.

RAIZARO, C. A relevância dos parceiros para as organizações da sociedade civil. Disponível em: <https://progen.org.br/noticias/roda-de-formacao-e-o-momento-chave-da-proposta-pedagogica-2/> Acesso em 18 agosto 2022.

SANTOS, P.M.P, SANTOS, A. Produção de Alimentos com Responsabilidade Socioambiental em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Rev. Nutrição em Pauta**, [s.n.], v. 1, n.6, p.11-16, jan. 2012.

SILVA, C.F., BEZERRA, B.S. Uma abordagem sobre os refeitórios no ambiente de trabalho: um estudo de caso múltiplo do ponto de vista da qualidade de vida dos trabalhadores. **Gest. Prod.**, São Carlos, v. 26, n. 2, p. 2347, 2019.

STRANSBURG, V.J., JAHNO, V.D. Paradigmas das práticas de gestão ambiental no segmento de produção de refeições no Brasil. **Engenharia Sanitaria e Ambiental**, [s.n.], v. 22, n. 01, p. 03-12, fev 2017.

STRASBURG, V.J.; JAHNO, V.D. Application of eco-efficiency in the assessment of raw materials consumed by university restaurants in Brazil: A case study. **J. Clean. Prod.** 2017, v. 161, p. 178–187.

TIBURCIO, R. et al. Uso de equipamentos de proteção individual por manipuladores de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição. **Hu Revista**, [S.L.], v. 46, p. 1-8, 17 nov. 2020. Universidade Federal de Juiz de Fora. <http://dx.doi.org/10.34019/1982-8047.2020.v46.30175>.

Contatos: [mariakvalente@gmail.com](mailto:mariakvalente@gmail.com) e [monica.spinelli@mackenzie.br](mailto:monica.spinelli@mackenzie.br)